

Ausgabe 1 – 2022

AZB 6210 Sursee, Post CH AG
Retouren an: M. Imfeld, Waldhof
76. Jahrgang | März 2022
4-mal jährlich (März, Juni, Sept., Dez.)

GV 2022 per Online-
Umfrage, Infos Seite 3,
danke fürs Mitmachen!

Ehemaligenblatt

OFFIZIELLES ORGAN EHEMALIGENVEREIN LANDWIRTSCHAFTS- UND BÄUERINNENSCHULEN KANTON LUZERN

FÜR DIE ERHALTUNG UND FÖRDERUNG DER GENETISCHEN VIELFALT IN FAUNA UND FLORA

Im Dienst der seltenen Rassen

Die Karte der Vielfalt von ProSpecieRara zeigt sechs sogenannte Archehöfe. Sie liegen alle innerhalb der Deutschschweiz. Aber was versteckt sich hinter diesem Konzept? Um dieser Frage auf den Grund zu gehen, besuchte Franziska Brun Familie Kreienbühl auf ihrem Archehof Russberg in Hofstatt. Dort führte sie ein Interview mit dem Ehepaar Franz und Marianne Kreienbühl:

Wie seid ihr auf die Stiftung ProSpecieRara und ihr Konzept des Archehofs gestossen?

Franz: Wir besuchten im Dezember 2004 einen Kurs am BBZN. Dabei ging es um die Betriebsweiterentwicklung. Uns fehlte zuerst ein kon-

kretes Projekt für den Kurs. Zwischen Weihnachten und Neujahr suchte ProSpecieRara Betriebe für das Projekt Archehof. So wurde der Archehof zu unserem Kursprojekt.

Marianne: Am 26. Juni 2005 eröffneten wir unseren Archehof Russberg und führen heute den ältesten Betrieb dieser Art in der Schweiz.

Was waren eure Beweggründe, einen Archehof zu verwirklichen?

Marianne: Vor der Umstellung auf Evolèner hielten wir Brown-Swiss-Kühe. Allerdings war auf unserem Betrieb die Futtergrundlage nicht vorhanden, deshalb suchten wir gezielt nach Rassen, die resistenter sind.

Franz: Bei den Schafen beispielsweise hatten wir mit der Moderhinke zu kämpfen. Heute halten wir Engadiner Schafe, diese sind robuster. In der Fütterung sind sie sehr anspruchslos. Sie fressen zuerst das Unkraut.

Marianne: Mit der Haltung von ProSpecieRara-Tierrassen leisten wir einen Beitrag zur Erhaltung von seltenen Rassen – das motiviert. Wir nutzen die Auszeichnung «Archehof» für die Direktvermarktung und auf unseren Produkten haben wir das ProSpecieRara-Label.

Was muss man alles erfüllen, damit man als Archehof zertifiziert wird?

Marianne: Man muss fünf verschiedene ProSpecieRara-Rassen halten und züchten. Bei jeder Tierrasse macht man im Herdebuch mit und ist somit Mitglied des Zuchtvereines. Ein Archehof ist offen für die Bevölkerung und kann auf Anfrage immer besucht werden.



Evolèner Rind – eine alte Walliser Hausrindrasse.

Welche ProSpecieRara-Rassen züchtet ihr?

Franz: Wir haben Evolèner Rinder, Engadiner Schafe, Pfauenziegen, Appenzeller Barthühner und Pommerenten.

Aus welchem Grund habt ihr euch für diese Tiere und Rassen entschieden?

Franz: Bei den Evolènern gab es damals nur noch 86 Herdebuchtiere. Die Rasse brauchte damals wirklich Hilfe, um nicht auszusterben. Uns fasziniert die Kampfbereitschaft dieser Kuhrasse. Für die Engadiner Schafe haben wir uns entschieden, weil das Fleisch nicht so fettig ist und nicht «böckelet». So eignet es sich gut für den Verkauf auf dem Markt.

Marianne: Bevor wir ein Archehof waren, hielten wir Zwergziegen und stellten mit der Eröffnung des Archehofes auf eine ProSpecieRara-



Engadiner Schaf – zutraulich und sehr fruchtbar.



Steckbrief

Name: Franz & Marianne Kreienbühl-Ruch

Jahrgang: 1961 (Franz), 1969 (Marianne)

Adresse: Russberg, 6154 Hofstatt

Familie: 3 Töchter, 1 Sohn, 1 Grosskind

Betrieb: 11,4 ha LN, 12 Milchkühe, 5 Stück Jungvieh, 10 Engadiner Schafe mit Jungtieren, 2 Pfauenziegen, 10 Hühner, 2 Enten, 10 Aren Kräuter (Orangenminzen, Apfelminze, Anansminze, Erdbeerminze, Pfefferminze, Goldmelisse, Ringelblume, Zitronenmelisse, Malven, Kornblumen, Lindenblüten, Rosen, Holunder), die Kräuter werden selber getrocknet

Nebenerwerb: Düby AG Langenthal (Marianne)

Hobbys: Ausflug in die Berge, Grosskind hüten

Grusswort

«Die kürzesten Wörter, nämlich ja und nein» erfordern das meiste Nachdenken.»
Pythagoras



Liebe Ehemalige, mit der GV schliessen wir unser Vereinsjahr ab und starten in ein neues. Ich darf auf mein erstes Jahr als Präsidentin zurückblicken – und freue mich auf das bevorstehende. Wir haben entschieden, die GV 2022 wiederum nicht vor Ort durchzuführen. Mehrere Tage beschäftigte mich diese Diskussion. Ich holte die Meinung aller Vorstandsmitglieder ein, sammelte Argumente für und gegen die Durchführung, telefonierte mit einzelnen Vertrauenspersonen, schrieb Mails, las Antworten und interpretierte Rückmeldungen... Mein Freund musste sich all meine Einschätzungen zum aktuellen Stand betreffend EV und GV mitanhören – und blieb gekonnt gelassen. Wir hatten keine anderen Probleme, es galt einzig zu entscheiden, ob die

GV am BBZN durchgeführt wird – ja oder nein? Klar, im Nachhinein ist alles halb so schlimm, weder spektakulär noch dramatisch: Die GV wird nicht durchgeführt, den Grund kennen wir alle und eine Online-Befragung ist inzwischen für viele zur Routine geworden. Punkt.

Entscheidungen beschäftigen uns immer wieder. Während wir uns bei einigen fast den Kopf zerreißen, können wir andere im Schlaf festlegen. Es gibt ein unglaubliches Angebot an Ratgebern, Büchern und Kursangeboten, welche helfen sollen, die richtige Entscheidung zu treffen. Doch ich selber bin kein Coach und unterlasse es aus diesem Grund, Sie hier mit Tipps und Tricks vollzuschreiben. Nur dies: Wenn Sie das nächste Mal vor einer Entscheidung stehen und sich viele Gedanken darüber machen, diese mit Menschen in ihrem Umfeld diskutieren, Vor- und Nachteile gefühlt hundertmal abwägen, dann hoffe ich, dass es Ihnen so ergeht wie mir: Denn, wenn ich mich einmal entschieden habe, dann zweifle ich keinen Augenblick mehr an dieser Entscheidung und kann all meine Energie für deren Umsetzung verwenden.

Ein riesengrosses Dankeschön geht an unseren Vorstand, der die Entscheidung betreffend GV mitträgt und bei der Online-Durchführung mithilft. Wir hoffen auf viele Teilnehmende und freuen uns im neuen Vereinsjahr auf zahl-



Impressum

Herausgeber

EV – Verein ehemaliger Schüler und Schülerinnen der Landwirtschaft- und Bäuerinnen-schule des Kantons Luzern. Wir sind auch offen für an Landwirtschaft und deren Aus- und Weiterbildung interessierte Personen.

Präsidentin Ehemaligenverein

Helen Husmann, Längacher 1, 6163 Ebnet
h_husmann@hotmail.com | 079 534 75 91

Adressänderungen und Mutationen

Marco Imfeld, Waldhof, 6210 Sursee
marco.imfeld@hotmail.ch | 079 894 14 17

Redaktion & Gestaltung Ehemaligenblatt

Tatiana Troxler, Alte Landstrasse 68,
6285 Hitzkirch | Telefon 041 460 36 08
tatiana.troxler@troxlergrafik.ch

reichen Besuch an unseren interessanten Veranstaltungen, die inzwischen endlich wieder stattfinden dürfen, können, sollen und auch werden. Bis dann,

Helen Husmann, Präsidentin

► Ziegenrasse um. Bei den Hühnern und Enten war uns der Erhalt der Rasse wichtig.

Welche Herausforderungen habt ihr beim Züchten der ProSpecieRara-Rassen erlebt?

Franz: Am Anfang, als wir mit Evolèrnern starteten, befand sich der nächste Stier in Eriz, Kanton Bern. Deshalb hielten wir dann zeitweise selber einen Stier. Inzwischen hat die künstliche Besamung einige Stiere im Angebot. Dies kann aber zum Verhängnis werden, wegen dem Inzuchtgrad.

Welchen Einblick in euren Archehof gewährt ihr der Bevölkerung?

Marianne: Wir haben eine Ferienwohnung im Angebot und bieten das «Schlafen im Stroh»



an. Vor Corona boten wir 15 Jahre lang einen 1. Augustbrunch an. Auf Anfrage dürfen die Leute immer bei uns vorbeischauen.

Wie vermarktet ihr eure Produkte?

Franz: Jede Woche gehen wir an den Markt. Am Dienstag sind wir in Zofingen und am Mittwoch und am Samstag in Solothurn. Daneben besuchen wir auch Spezialmärkte wie ProSpecieRara-Märkte und Weihnachtsmärkte. Wir verkaufen dort die Produkte aus unserem Hof – vom kleinen «Blüemli» bis zur alten Kuh. Das Fleisch unserer Kühe und Kälber vermarkten wir alles direkt.

Marianne: Weiter verkaufen wir Tee, Konfi, Sirup und weitere Produkte aus dem Kräutergarten. In der Jurte auf dem Parkplatz im Luthern Bad gibt es unsere Produkte ebenfalls zu kaufen. Insbesondere Trockenwürste für in den Wanderrucksack sind da beliebt. Auf dem Betrieb haben wir einen kleinen Hofladen, den in erster Linie unsere Feriengäste nutzen. Bei der Düby AG in Langenthal und in regionalen Landis werden unsere Produkte auch verkauft.

Welche Momente mit euren Tieren sind euch besonders in Erinnerung geblieben?

Marianne: Besondere Momente waren stets, wenn wir unsere Tiere ausstellen konnten.

Mit unseren Evolèrnern waren wir schon an der Suissetier, an der Luga und an der Bea. Auch freut es uns, wenn wir eines unserer Zuchttiere verkaufen können. Das konnten wir bei der Auslieferung eines Evolèner Rindes auch schon mit einem Ausflug ins Wallis kombinieren.

Habt ihr Tipps für Leute, die ebenfalls einen Archehof aufbauen möchten?

Franz: Man muss sich bewusst sein, dass man auf einem Archehof keine Hochleistungstiere, sondern robuste Rassen hält. So hat man kaum Tierarztkosten und auch die Futterkosten sind anders als bei Hochleistungstieren.

Marianne: Eine Herausforderung ist sicher das Mitmachen in den Zuchtvereinen der fünf Tierrassen. Man kann nicht in allen Zuchtvereinen gleich aktiv sein. Bei den seltenen Rassen ist die Verfügbarkeit der Zuchttiere nicht immer einfach. Beim Appenzeller Barthuhn ist es beispielsweise schwierig, Küken zu bekommen und selber Eier auszubrüten ebenfalls. Wenn man Interesse hat, Tiere zu kaufen, geht das am einfachsten über die Zuchtverbände oder über die Stiftung ProSpecieRara. Diese wissen am ehesten, wo es passende Tiere gibt.

Für das Interview: Franziska Brun

GV 2022 Durchführung online

Aufgrund der Situation Mitte Januar wird auch dieses Jahr die GV online durchgeführt. Auf der Webseite bbzn.lu.ch sind die unten aufgelisteten Dokumente einsehbar.

- Protokoll GV 2021
- Jahresbericht
- Jahresrechnung und Revisorenbericht
- Vorstand (Mutationen und Neuwahlen)
- Ehrungen (siehe auch S. 3+4)
- Tätigkeitsprogramm

Bitte bis 15. April 2022 online abstimmen.

Zugang über Webseite oder diesen QR-Code:



Danke fürs Mitmachen!

HÖHERE BERUFSBILDUNG 2021

Ehrungen

Bäuerin mit Fachausweis

Doris Baumgartner, Hüswil; Marina Blum, Geunsee; Delia Bucher, Neuenkirch; Irene Bühlmann-Peterhans, Buttisholz; Andrea Felder-Wermelinger, Werthenstein; Cornelia Hodel, Egolzwil; Daniela Hofstetter-Burri, Entlebuch; Petra Hüsler, Hildisrieden; Ramona Käch-Betschart, Ruswil; Laura Landolt, Merlischachen; Simone Loser, Morgarten; Nadia Lötscher, Hasle; Doris Lustenberger, Hofstatt; Petra Müller, Wolhusen; Sandra Müller-Schönbächler, Ebnet; Silvia Ottiger, Ebnet; Andrea Portmann, Werthenstein; Sonja Portmann, Eschenbach; Daniela Ruckstuhl, Luzern; Andrea Sidler, Buttisholz; Nadja Steiner, Werthenstein; Sandra Steinmann-Hodel, Ebersecken; Tamara Weber, Willisau; Angela Wicki, Grosswangen; Angela Winzenried-Schöpfer, Escholzmatt; Doris Achermann, Rengg; Corinne Aregger, Mennau; Anita Boos-Rüdisüli, Amden; Michaela Käch, Buttisholz; Isabella Kamer, Gebertingen; Nathalie Kaufmann, Wauwil; Nadia Limacher, Hergiswil b.W.; Sibylle Mattli-Stutz, Zell; Martina Nyffeler, Neudorf; Sandra Schacher, Eschenbach; Tanja Stadelmann Hügi, Schötz; Ariane Wandeler, Ruswil; Rahel Wermelinger, Rengg; Marina Wisler, Hergiswil b.W.

Berufsprüfung

René Bachmann, Schwarzenberg; Yannick Bachmann, Nottwil; Christoph Bühler, Hohenrain; Jasmin Flück, St. Niklausen; Pascal Grüter, Hergiswil; Pirmin Kaufmann, Wilihof; Roger Krieger, Grosswangen; Anna Ruckstuhl, Ebersecken; Lukas Rüttimann, Schachen; Kilian Schmid, Schüpfheim; Jonas Stadelmann, Marbach; Roland Studer, Wolhusen; Pius Zemp, Escholzmatt; Daniel Arnold, Müswangen; Laura Gisler, Vitznau; Simon Grüter, Ruswil; Patrick Häfliger, Eich; Noel Huwiler, Hitzkirch;



Noel Riedweg, Escholzmatt; Philipp Tanner, Kulmerau; Kilian Wicki, Triengen; Christian Arnold, Bürglen; Tobias Bühlmann, Rothenburg; Urs Villiger, Hünenberg; Stefan Willmann, Pfaffnau

Meisterprüfung

David Bachmann, Meisterschwanden; Christian Brun, Schwarzenberg; Thomas Bucher, Marbach; Peter Bürgi, Kägiswil; Erich Fankhauser, Hasle; Roman Furrer, Gunzwil; Thomas Haas, Obernau; Philipp Käch, Buttisholz; Florian Koch, Hasle; Daniel Portmann, Hasle; Valentin Stocker, Eschenbach; Raphael Stoffer, Neuenkirch; Fabian Wandeler, Gunzwil; Simon Widmer, Eschenbach; Lukas Zimmermann, Dierikon; Thomas Kuhn, Dietwil; Patrick Affentranger, Grossdietwil; Ursina Wigger, Susten; Lukas Pfefferli, Wangen b. Olten; Madeleine Michel, Ramersberg; Monika Omlin, Sachseln

Agrotechniker HF

Gustav Ambühl, Wolhusen-Markt; Pascal Bühlmann, Rothenburg; Daniel Habermacher, Rickenbach; Raphael Heini, Neuenkirch; Samuel Hofstetter, Entlebuch; Sascha Marti, Schlossrued

Bachelor HAFL Zollikofen

Caroline Heller, Willisau; Fabian Widmer, Malters; Daniel Achermann, Willisau

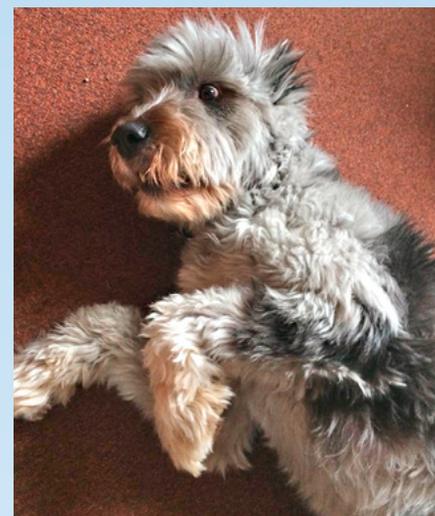
Herzlichen Glückwunsch zur bestandenen Prüfung und viel Erfolg für die berufliche Zukunft im landwirtschaftlichen Bereich!

Da die GV dieses Jahr nur schriftlich erfolgt, erhalten die Absolventinnen und Absolventen vom EV ein kleines Präsent per Post zugestellt.

BAUERN LEXIKON

Kleines Mundart-Lexikon

vergalsteren, vergelsteren



Hund Max mit ganz «vergauschteretem» Ausdruck nach einer innigen Knuddelphase auf dem Teppich.

Was luegsch eso vergauschteret? Mit diesem Ausdruck lässt sich in komprimierter Form beschreiben, was nicht in einem Wort zu fassen ist: Wenn jemand (oder auch ein Tier) diesen «zerzausten» Gesichtsausdruck zeigt, eine Mischung aus schockiert, verblüfft, überrascht, verwirrt, gelähmt – vergauschteret eben. Keine Ahnung, woher wir diesen Ausdruck aufgeschnappt haben, sicher ist, dass wir ihn in unserer Familie ab und zu zur Belustigung der Situation verwenden. Sowohl das Schweizer Idiotikon wie auch das deutsche Wörterbuch der Gebrüder Grimm kennen das Wort bzw. div. Versionen davon. Gausteren, vergalsteren oder vergelsteren (auch ergalsteren, ergelsteren) bedeutet demnach bezaubern, verhexen, verwirren, erschrecken (oft nur zum Scherz; durch Schreien), ausser Fassung bringen, lärmern, verblüffen. Auch: Tiere (Pferde und Rindvieh) scheu oder durch rohe Behandlung störrisch machen; erbittern und verbittern, anstrengen, hart mitnehmen, erschöpfen, entkräften, plagen, ermüden, durch übertriebenes Zureden unwillig machen; verwirrt, gelähmt, versteinert werden ... Das sind nur einige der vielen Bedeutungen, doch zeigt die Liste eindrücklich auf, dass sich mit diesem alten Ausdruck in manch einer (komischen) Situation eine sehr treffende und umfassende Beschreibung formulieren lässt.

(tt) Quellen: Schweizer Idiotikon und weitere

Vorstand ernennt Ehrenmitglied

Ein besonderer und seltener Höhepunkt bei einer Generalversammlung ist jeweils, wenn ein Ehrenmitglied ernannt werden darf. Da dies aufgrund bekannter Umstände heuer nicht möglich ist, stellen wir Euch unser neues Ehrenmitglied an dieser Stelle kurz vor:

Das heisst, eigentlich müssen wir sie Euch ja kaum vorstellen, unsere ehemalige Präsidentin, Angela Spiess-Bühlmann aus Römerswil. Von 2011–2015 war Angi als Vorstandsmitglied aktiv und übernahm 2015 als erste Frau das Präsidium des Ehemaligenvereins bis zur GV 2021. Angi hat ihr Amt mit viel Herzblut und grossem Engagement ausgeübt und war sich nie zu schade, auch kurzfristig einzuspringen, wenn Not am Mann bzw. an der Frau war. Neben ihrer Vorstands-

arbeit wirkte sie zudem in den jeweiligen OKs für das Projekt «Luzern muht!» mit – so auch im Jahr 2019, in dem das Ganze vorläufig zum letzten Mal in der Altstadt Luzern stattfand. Zwar ist Angi inzwischen aus dem Vorstand ausgetreten, aber sie engagiert sich nach wie vor als OK-Mitglied von «Luzern muht!» und gilt dort inzwischen als unentbehrlicher «alter Hase». Mit ihrer reichen Erfahrung dürfen wir uns glücklich schätzen, dass Angi weiterhin in diesem Gremium mit dabei ist. Heuer ändert das Konzept und «Luzern muht!» wechselt von der Altstadt in die Einkaufszentren der Agglomerationsgemeinden. Lesen Sie mehr dazu in Angis Bericht auf Seite 8.



Wir freuen uns sehr Euch mitteilen zu dürfen, dass wir Angi Spiess-Bühlmann in Anerkennung der langjährigen treuen und aktiven Mitgliedschaft zum Ehren-



mitglied ernennen. Eine Delegation aus dem Vorstand wird Angi die Ehrenurkunde zusammen mit einem kleinen Geschenk demnächst persönlich vorbeibringen. Wir danken Euch für die Kenntnisnahme.

*Im Namen des Vorstands,
Helen Husmann, Präsidentin*

RÜCKBLICK ONKINEKURS VOM 10. JANUAR 2022

Gute Vorbereitung ist die halbe Kontrolle

Der Onlinekurs war in zwei Teile aufgliedert. Zu Beginn informierte Lukas Kneubühler (Qualinova) über die wichtigsten Punkte, die bei der Biodiversitätskontrolle zu beachten sind.

Die Biodiversitätsförderflächen (BFF) werden häufig an der falschen Stelle innerhalb der Parzelle eingetragen. Die BFF muss zwingend im GIS so eingetragen sein, dass sie mit der Bewirtschaftung übereinstimmt. Die geltenden Bewirtschaftungsaufgaben der BFF sind für jede Parzelle auf dem Flächenverzeichnis ersichtlich. Anforderungen der Vernetzung werden vom Projektverantwortlichen der Ver-

netzungsprojekte eingetragen. Hochstamm-bäume werden nicht georeferenziert erfasst, müssen aber auf der LN stehen. Standortgerechte Einzelbäume dürfen auch erfasst werden, wenn sie auf dem Hofareal stehen.

Die Bewirtschaftung der BFF wird im Rahmen der ÖLN-Kontrolle überprüft. Als Vorbereitung sind die Aktualität der ausgedruckten Parzellenpläne und die Vollständigkeit der Bewirtschaftungsaufzeichnungen zu überprüfen. Als Stichtag für die Anzahl der Hochstamm-bäume gilt der 1. Mai des Bewirtschaftungsjahres. Obstgärten QII werden im Rahmen der Grundkontrolle im GIS georeferenziert erfasst. Bei der Grundkontrolle QII wird entschieden ob die Grundvoraussetzungen des QII-Objekts eingehalten werden, mit Sanktionen ist nicht zu rechnen.

Administrative Infos

In der zweiten Hälfte des Kurses informierte Linda Riedel vom BBZN, was bei der Anmeldung von BFF-Elementen zu beachten ist und wie die BFF optimiert werden kann.

Die BFF QI zeichnet sich durch das Düngungsverbot und den Schnittzeitpunkt aus. Um die QII zu erreichen, müssen verschiedene Zeigerpflanzen vorhanden sein und zusätzliche

Bewirtschaftungsaufgaben eingehalten werden. BFF-Elemente und Landschaftsqualitätsmassnahmen können im Rahmen der Strukturdatenerhebung im Februar an- und abgemeldet werden. Bei einer Abmeldung ist die Einhaltung der Verpflichtungsdauer zu beachten. Allfällige Mutationen können bei der Nacherhebung im April gemeldet werden. Aufträge für Grundkontrollen und Attesterneuerungen können im Agate unter Kulturen erfasst und gelöscht werden.

Als Voraussetzung für den Erfolg von neuen oder aufgewerteten BFF-Elementen gilt die richtige Standortwahl. Auf einem nassen und nährstoffreichen Moosboden wird sich ein wertvoller, artenreicher Bestand kaum etablieren. Die Ausscheidung der Gewässerräume, ist eine Thema, mit dem sich die meisten Betriebsleiter in nächster Zeit beschäftigen müssen. Im Gewässerraum ist eine Bewirtschaftung ohne Düngung, Pflanzenschutz und Umbruch vorgeschrieben. Möglich sind folgende Kulturen: Extensiv genutzte Wiese, Uferwiese entlang von Fließgewässern, Streuefläche, Hecke, Feld- und Ufergehölz und extensive Weide. Der nächste Kurs «Fit für die Kontrolle» findet am **16. Januar 2023** statt.

Andi Hartmann



Geduld bringt Blumen!

Phytotherapie statt Medikamente

Gerade die landwirtschaftliche Bevölkerung wusste früher sehr viel über die Heilwirkung verschiedener Pflanzen. Medikamente waren oft nicht verfügbar. In Bezug auf Schweine scheint aber dieses Wissen über Heilmittel zum grossen Teil verloren gegangen zu sein. Und das, obwohl Pflanzen natürlich auch bei Schweinen eine positive Wirkung hätten.

In Natur-Drogerien oder bei Seminaren zum Thema «Phytotherapie» (was so viel bedeutet wie *Behandlung mit Pflanzen*) stösst man auf so genannte Ur-Tinkturen. Sie gelten unter den pflanzlichen Mitteln als besonders wirksam. Dabei werden die frisch gesammelten oder getrockneten Pflanzen längere Zeit in Alkohol eingelegt, sodass die heilenden Wirkstoffe in den Alkohol übergehen. Diese Ur-Tinkturen sind dafür bekannt, bei den unterschiedlichsten Krankheitsbildern positiv zu wirken: sei es bei schlecht heilenden Wunden, bei Wehenschwäche, Durchfall, Fruchtbarkeitsstörungen oder anderen vielfältigen Problemen. Trotzdem sind es nur wenige Betriebe, die diese Tinkturen heute meist selber herstellen und einsetzen.

Nebst dem Vertrauen in synthetisch hergestellte Medikamente kommt wohl noch dazu, dass eine pflanzliche Therapie oft mehr Zeit, Geduld und Erfahrung braucht. Bei einzelnen Schweinen ist das – so ist die Realität – rasch nicht mehr wirtschaftlich. Interessant kann der Einsatz von Pflanzen aber durchaus sein, vor allem dann, wenn eine Behandlung bei einer ganzen Gruppe gleichzeitig erfolgen kann.

Natürliche Zusätze im Futter

Vorbeugend setzen viele Schweinehalter pflanzliche Inhaltsstoffe gezielt ein, wenn sie dabei auch nicht an den Begriff «Phytotherapie» denken. Weit verbreitet ist beispielsweise die Verfütterung von Leinsamen oder anderen quellfähigen Pflanzen. Damit soll verhindert werden, dass Sauen rund um die Geburt an Verstopfung leiden. Der Kot wird weicher, was das Risiko für Probleme während und nach der Geburt senkt.

In den vergangenen Jahren gab es ausserdem einige Innovationen im Futtermittelbereich, welche insbesondere Pektine oder Gerbstoffe aus Pflanzen enthalten. Sie sollen Schweine in heiklen Phasen unterstützen und Durchfallerkrankungen vorbeugen. Der Einsatz solcher Futtermittel ist vor allem beim Absetzen der Ferkel vorgesehen. Für den Schweinehalter stellen solche Futter eine sehr einfache Anwendung von Pflanzenheilkraften dar. Wer selber mischen will, kann seine Ferkel auch unterstützen mit einer Zugabe von Eichenrinde zur Durchfall-Vorbeugung.

Auch Tees sind eine Möglichkeit, um die heilende oder unterstützende Wirkung von Kräutern bei ganzen Schweinegruppen zu nutzen. Wird Tee im Trog nicht ohne Weiteres getrunken, kann er gesüsst werden. So mögen ihn die Schweine in der Regel gern. Werden getrocknete Kräuter über das Futter gestreut, nehmen die Schweine sie auch problemlos auf. Auch diese Anwendungsart ist möglich und ohne grossen Aufwand umsetzbar. Das FiBL empfiehlt zum Beispiel getrockneten Thymian bei Atemwegserkrankungen und Verdauungsproblemen.

Feiner Duft im Schweinestall

Ein sehr spannendes Anwendungsgebiet ist schliesslich das feine Vernebeln von ätherischen Ölen im Stall. Was beim Menschen zur Unterstützung der Kauflust in Geschäften oder zur Hemmung von Krankheitsübertragungen in Pflegeheimen genutzt wird, findet bei Schweinen bisher kaum Anwendung. Dabei gibt es verschiedene Varianten: die konzentrierten Öle können mittels Raumsprays in der Luft verteilt werden.

Für einen solchen Spray macht eine deutsche Firma Werbung bei Atemwegserkrankungen von Schweinen. Die fein verteilten Öle sollen zum einen ein besseres Atmen ermöglichen und zum anderen die Übertragung von Keimen durch die Luft eindämmen. Anders als beim Raumspray werden die Pflanzendüfte bei einem Diffusor automatisch an die Luft abgegeben. Immer mal wieder machen einzelne Schweinehalter Schlagzeilen, weil sie in ihren Ställen Geräte installiert haben, die regelmässig Düfte an die Stallluft abgeben. Dosierung und Zeiten können nach Bedarf eingestellt werden. Hier kommt meist Lavendel zum Einsatz, welches die Tiere allgemein ruhiger und zufriedener machen soll. Es steht also mehr das Tierwohl als die Tiergesundheit im Vordergrund.

Egal in welcher Form und für welchen Zweck man Pflanzenheilkräfte zur Unterstützung in der Schweinehaltung einsetzt: interessant ist der Ansatz auf jeden Fall und es ist gut vorstellbar, dass solche Alternativen wieder vermehrt zum Einsatz kommen um den Medikamentenverbrauch weiter zu senken.

Sabrina Imfeld



Verfütterung von Apfeltrester an Schweine.

SPITZWEGERICH-SUPPE

Gut gegen Husten

**Bewährtes Heilmittel aus der Natur –
Rezept für 4 Personen:**

Zutaten

- 10–15 Blätter vom Spitzwegerich
- 1 EL Bratbutter oder Pflanzenöl
- 2–4 EL Mehl
- 1 Liter Bouillon
- Salz, Pfeffer
- geröstete Brotwürfel
- Schlagrahm

Zubereitung

- Spitzwegerichblätter gründlich waschen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden;
- Kräuter kurz in der Bratbutter andünsten, das Mehl dazugeben und unter Rühren mitdünsten*;
- mit Bouillon ablöschen und ca. 5 min. kochen lassen, anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken;
- Suppe über Brotwürfel anrichten, mit Rahm garnieren, nach Belieben mit essbaren Blüten dekorieren.

* Variante: Mehl mit kaltem Wasser anrühren und erst am Schluss die Suppe damit binden.

Rezept
ausprobiert
von
Esther Lagler



Mitarbeitende am BBZN

Damit ein Schulbetrieb funktioniert, braucht es nicht nur Lehrende und Lernende. Es tragen viele zusätzliche Menschen im Hintergrund dazu bei, dass alles rund läuft und sich die Leute in einer Bildungstätte wohlfühlen. Raphael Albisser führte ein Interview mit den beiden Personen, die am BBZN in Hohenrain für den sogenannten Hausdienst verantwortlich sind.



Steckbrief Josef Wyss

Geburstag: 26.09.1962
Adresse: Bethlehem 1, 6276 Hohenrain
Familie: Frau Brigitte, Söhne Patrick und Raphael, Tochter Fabienne
Ausbildung: Maurer, Weiterbildung Vorarbeiter Polier
Tätigkeit am BBZN: Hauswart (Vollzeit) seit Februar 2001
Hobbys: Musik, Biken, Wandern, Skifahren
Motto: «Ned grad drischiesse.»

Steckbrief Katja Felix

Geburstag: 20.04.1986
Adresse: Schulweg 1, 6286 Altwis
Familie: Mann Lukas, Sohn Gabriel
Ausbildung: Fachfrau Hauswirtschaft
Tätigkeit am BBZN: Hausdienst und Küche in einem 55-%-Pensum seit August 2019
Hobbys: Familie, Zeit mit Freunden und im Garten verbringen, Fasnacht
Motto: Weniger ist Mehr

Josef Wyss, welche Tätigkeiten gehören in den Aufgabenbereich des Hauswarts?

Als Hauswart bin ich grundsätzlich verantwortlich für die Reinigung und das Einrichten der Schulzimmer im Gebäude. Ebenfalls gehören Aussenarbeiten wie zum Beispiel die Rasenpflege oder der Winterdienst dazu. Zurzeit beginnt der Arbeitstag meistens um 6.30 Uhr. Als Erstes geht es um die Reinigung der Toiletten und der Gänge. Auch allgemeine Reinigungsarbeiten wie die Reinigung der Schulzimmer gehören dazu. Anschliessend werden jeweils anfallende Arbeiten, kleinere Reparaturen oder eben Arbeiten im Aussenbereich erledigt.

Wie bist du zu dieser Arbeit gekommen?

Ich bin eher zufällig auf das Inserat als Hauswart am BBZN gestossen. Zu diesem Zeitpunkt war ich auf dem Bau tätig und für mich war aber klar, dass dies nicht die Arbeit ist, die ich mein Leben lang ausführen wollte. Konkrete Vorstellung einer anderen Arbeit hatte ich aber noch keine. Auf Rat meiner Frau hin habe ich mich dann am BBZN als Hauswart beworben und bin bis heute sehr zufrieden und glücklich mit meiner Arbeit. Bis heute habe ich es noch keinen Tag bereut.

Was schätzt du besonders an deiner Arbeit?

Die Freiheiten schätze ich an dieser Anstellung sehr. Ich kann meine Arbeiten selbstständig einteilen und auch mal selber vor- und nachgeben. Selbstverständlich muss es die Zeit

erlauben und die anfallenden Arbeiten müssen erledigt sein. Auch den Umgang mit den Arbeitskollegen und den Kontakt zu den Schülern schätze ich sehr.

Was hält dich neben deiner Tätigkeit am BBZN auf Trab?

In meiner Freizeit wird es mir dank meiner Hobbys kaum langweilig. Die Musik und das Biken sind in letzter Zeit leider etwas auf der Strecke geblieben. Ebenfalls hält mich in den letzten Jahren der Neubau unseres Hauses auf Trab. In naher Zukunft ist mir wichtig, dass ich mir wieder etwas mehr Zeit für die Berge nehmen kann. Diese Leidenschaft möchte ich gerne wieder mehr ausleben. Auch Zeit mit der Familie zu verbringen schätze ich sehr und speziell das Zusammensein mit meinem Grosskind bereitet mir zurzeit grosse Freude.

Katja Felix, kannst du kurz deinen Tätigkeitsbereich am BBZN beschreiben?

Ich bin verantwortlich für die Reinigung des Hauses und Internats. Zusätzlich habe ich die Verantwortung für die Dekoration und die Wäscherei im Haus. Auch bei Abendanlässen bin ich jeweils vor Ort und unterstütze die Küche.

Was gefällt dir besonders an deiner Arbeitsstelle beim BBZN in Hohenrain?

Das selbstständige Arbeiten und dass ich selber einteilen kann, wann ich welche Arbeit erledige, schätze ich sehr. Niemand sagt mir, wann ich was zu tun habe. Es ist schluss-

endlich wichtig, dass die Arbeiten pünktlich erledigt sind und die Räumlichkeiten von den Schülern, Lehrpersonen und von den Gästen wieder sauber vorgefunden werden.

Auf welche Art organisierst du die anfallenden Arbeiten?

Ich arbeite nach einem fixen Wochenarbeitsplan, den ich selbst entworfen habe. Dazu gibt es noch eine Monats- und Jahresplanung, in der andere Arbeiten aufgeführt sind.

Gibt es neben deiner Anstellung am BBZN sonst noch Bereiche, in denen du dich engagierst?

Ich bin Präsidentin des Freizeitclubs Altwis. Zurzeit werben wir Neumitglieder an und wir organisieren die Chilbi, die im Juni stattfindet. Zusätzlich feiern wir im Mai unser 40-jähriges Bestehen in kleinem Rahmen. Ich organisiere sehr gerne und plane mit Freude Projekte. Darin kann ich mich entfalten und den Mitgliedern etwas zurückgeben. Neben der Arbeit und dem Engagement im Verein hält mich selbstverständlich auch mein Sohn Gabriel auf Trab.

Katja Felix und Josef Wyss werden zusätzlich von Franziska Stöckli und Daniela Bachmann unterstützt. Die beiden Frauen arbeiten beide in einem kleineren Pensum und werden in einer späteren Ausgabe vom Blättli zusammen mit dem Küchenteam vorgestellt werden.

Für das Interview, Raphael Albisser

Das Stacheltier Igel

Schon bald erwachen die Igel aus ihrem Winterschlaf. Immer wieder trifft man diesen Insektenfresser im Garten oder auf Quartierstrassen an. Früher sagte man ihm sogar nach, er stehle die Milch von den Kühen oder transportiere Nahrungsvorräte auf seinen Stacheln. Doch was gibt es wirklich über ihn zu wissen? Und wie gehen wir mit Findeltieren um?

Den Igel findet man oft in vielfältigen Lebensräumen, in denen er reiche Nahrung findet. Auch Gärten sind ein willkommener Wohnort. Von den meisten Menschen wird er dort gerne gesehen, da er gerne Raupen, Larven und Schnecken frisst. In unsere Gärten wird er bald wieder Einzug halten. Nach dem Erwachen aus dem Winterschlaf beginnt zwischen Mai und August nämlich die Paarungszeit der Igel.

Die Tragzeit dauert 35 Tage und die meisten Jungtiere kommen im August auf die Welt. Es kommt vor, dass eine Igelin Ende Sommer noch einen zweiten Wurf zur Welt bringt. Diese «Spätlinge» überleben den ersten Winter aber nur selten, da ihnen kaum Zeit bleibt, das für den Winterschlaf notwendige Körpergewicht anzulegen. Allgemein überleben pro Wurf meist nur 1 bis 2 Jungtiere ihr erstes Lebensjahr.

Obwohl wir die Igel gerne sehen, sind wir Menschen die grösste Gefahr für ihn. Die meisten Igel sterben leider auf unseren Strassen. Warnschilder, Temporeduktion und Wildbrücken können Igel zwar schützen, doch finden sie oft zu wenig Beachtung. Speziell auf Quartierstrassen oder in Hofeinfahrten sollte nachts aus Rücksicht zum Igel etwas langsamer gefahren werden.

Doch was tun, wenn wir doch einen scheinbar hilflosen Igel finden? Tatsächlich brauchen Igel die menschliche Hilfe nur selten wirklich. Nur vor dem Wintereinbruch sehr unterernährte, verletzte oder kranke Tiere sollten als Findeltiere behandelt werden. Diese bringt man am Besten in eine Igelstation in der Nähe des Fundortes. Im Kanton Luzern befindet sich eine solche in Ebikon. Tierärzte nehmen in der Regel



Steckbrief zum Igel

Name: Europäischer Igel
Gattung: Kleinhirigel
Ordnung: Insektenfresser
Länge: 22–30 cm
Farbe: braungrau
Gewicht: 800–1500 g
Lebenserwartung: 2–4 Jahre
Status: nicht bedroht
Besonderes: Besitzt als ausgewachsener Igel ungefähr 6000–8000 beige-schwarz-weiss gestreifte Stacheln mit denen er sich gegen Fressfeinde schützt.

keine Igel in Pflege und eine Haltung zu Hause ist für Laien nicht zu empfehlen – und auch nicht erlaubt.

Raphael Albisser

NÄHRSTOFFREICH UND GESUND

Im Reich der Wildkräuter – Teil 1

Essbare Pflanzen und Kräuter sind zu einem unverzichtbaren Bestandteil in der Küche geworden. Sogar Top-Köche schwören auf Wald- und Wiesenkräuter.

Geschmacklich bieten Wildkräuter eine breite Vielfalt: bitter, süss, pikant, aber auch pilzartig oder nussig. Kräuter nicht nur für spezielle Aromen verantwortlich, viele Kräuter und Wildpflanzen sind nebenbei auch reich an wichtigen Nährstoffen. Es gibt auch viele, die eine heilende Wirkung aufweisen. Dieses Wissen kommt wieder mehr zum Einsatz.

Die **Brennnessel** mit den «brennende» Haaren ist nicht jedermanns Liebling. Aber sie weist einen hohen Gehalt an Mineralstoffen (z. B. Calcium und Eisen) und Vitamine (z. B. Vitamin C und Provitamin A) auf. Überdies gehört die Brennnessel zu den Pflanzen mit dem höchsten Eiweissgehalt und in ihr steckt dreimal mehr Vitamin C als in Rosenkohl und doppelt so viel Eisen wie in Spinat. Zudem hat die Brennnessel eine entgiftende und blutbildende Wirkung. Eigentlich ganz schön viel für ein «Unkraut»,

das praktisch überall wild wächst. Am besten schmeckt sie, wenn man sie im Frühling und Sommer noch vor der Blüte erntet.

Auch den **Giersch** sammelt man am besten im Frühjahr vor der Blütezeit, so zwischen April und Mai. Man kann auch die Blüten verwenden. Das Gierschblatt ist ein sehr wohl-schmeckendes, gesundes Wildgemüse. Geschmacklich ähnelt es roh der Petersilie und gekocht dem Spinat. In den Salat kommen junge Blätter, da sie eher mild schmecken. Auch Giersch hat einen hohen Vitamin-C-Gehalt und ist ein guter Eisenlieferant – somit ideal gegen

die Frühjahrsmüdigkeit. Giersch und Brennnessel kann man gut für Suppen, Smoothies, Omeletten, Pesto oder auch als Blattgemüse verwenden. Als Füllung, z.B. in Ravioli, sind die unscheinbaren Pflanzen bestens geeignet.

Die **Vogelmiere** kann man das ganze Jahr ernten. Die ideale Haupterntezeit ist aber im Frühjahr und im Herbst, da die Pflanze gemässigte Temperaturen bevorzugt. Man findet sie auf saftigen Wiesen und sie wächst auch an Hauswänden. Die Vogelmiere schmeckt ähnlich wie junger Mais und durch ihren etwas nussigen Geschmack eignet sie sich hervorragend für Salate. Man kann sie aber auch in Suppen und Saucen einsetzen. Die Vogelmiere ist sehr reich an Vitamin C. Überdies enthält sie Zink, Mineralien sowie ätherische Öle. Diese essbare Pflanze wird immer noch stark unterschätzt und wurde lange Zeit nur als Unkraut angesehen. Inzwischen wird sie von vielen Spitzenköchen für die ausgefallensten Kreationen eingesetzt.

Der **Gundermann**, auch Gundelrebe genannt, kann man von Frühjahr bis Sommer ernten. In der Natur ist der Gundermann vor allem auf nährstoffreichen, schweren und feuchten



Vogelmiere, rechts Giersch

April bis Juni 2022

Besichtigung Rebberg



Freitag, 22. April 2022 | 19 Uhr
Weingut Schuler, Schloss Heidegg

**Inklusive Führung durch den Rebberg und
 Weindegustation**

Anmeldung bis Sonntag, 17. April 2022
 per WhatsApp an Damian Helfenstein
079 451 79 19 (Teilnehmerzahl beschränkt).

Tischtreff – Wildkräuter Neu!

Montag, 16. Mai 2022 | 19.30 Uhr
**bei Familie Marti-Röllli, Käppelimmatt 7,
 6130 Willisau**

**Einladung zum gemütlichen
 Tischtreff mit Esther Lagler,
 Heilpflanzenfachfrau,
 Landschaftsgärtnerin und
 Forstingenieurin**



Bei Kaffee und Kuchen berichtet uns Esther zum Thema «Wildkräuter» aus ihrer grossen Erfahrung und gibt einen Teil ihres Wissens weiter. Anschliessend Möglichkeit zum gemeinsamen Austausch von Fragen, Erfahrungen und Tipps.

Eine Anmeldung ist nicht nötig – wir freuen uns auf viele Interessierte und spannende Gespräche.

Flurbegehung im Frühling

Datum bis Redaktionsschluss nicht bekannt
Eine Flurbegehung ist geplant

Bitte informieren Sie sich auf der Webseite unter ehemalige-li.ch oder abonnieren Sie den kostenlosen SMS-Dienst (siehe unten rechts).

Flurbegehung im Juni

Mittwoch, 15. Juni 2022 | 19.15 Uhr
BBZN Hohenrain

Thema:
 • Aktuelles aus Ackerbau, Futterbau und Stall

Zivilstandsnachrichten



21. Oktober 2021: **Florentin Elias**
 Sohn von Vera und Marco Imfeld-Kreienbühl
 Waldhof, 6210 Sursee

Böden anzutreffen. Häufig ist er auf Wiesen, Waldrändern oder in der Nähe von Viehweiden zu finden. Gundermann ist eine nahe Verwandte von Salbei, Minze und Thymian. Er hat aber im Unterschied dazu einen eigenen, herben, leicht bitteren und erdigen Geschmack, mit einer feinen, pfeffrigen Unternote.

Die Blätter des Gundermanns können als Zutat für Wildkräutersuppen und -salate, für Omeletts und andere Eierspeisen, als Smoothie oder auch für Kräuterpestos verwendet werden. Die Blätter enthalten sehr viel Vitamin C. Als Heilpflanze wird heutzutage der Gundermann häufig gegen Abszesse, Augenprobleme und zur Anregung des Stoffwechsels eingesetzt.

Auch enthält er viel ätherisches Öl sowie Gerb- und Bitterstoffe. Die Blätter sind ein hervorragendes Würzmittel für Öle. Die violetten Blüten sind ebenfalls essbar. Lesen Sie mehr über das vielseitige Reich der Wildkräuter im kommenden Juni-Blättli und beachten Sie im Veranstaltungskalender unseren **Tischtreff** vom 16. Mai 2022.

Renate Röösl-Hofstetter



Gundermann / Gundelrebe (Bild: Esther Lagler)

ANLASS AM 3. SEPTEMBER 2022

Luzern muht! beim Einkaufscenter

Neu muht es für die Konsumentinnen und Konsumenten in der Agglomeration rund um Luzern – statt in der Altstadt.

Nach einer Absage für die bisherigen Standortplätze in der Stadt Luzern, schien der Zeitpunkt ideal, um in Zukunft näher zu den Konsumenten zu rücken. Es freut uns sehr, dass uns dies gelungen ist und wir den Anlass «Luzern muht!» wie geplant am **Samstag, 3. September 2022** durchführen können. Neu sind wir auf dem **Sonnenplatz in Emmen**, vor dem **Pilatusmarkt in Kriens**, auf dem **Platz der Mall of Switzerland**. Wir bleiben zudem auch auf dem **Bahnhofplatz in Luzern**.

In Emmen geht es rund ums Milchvieh und den Gemüsebau und es findet das Ländlerzmorege von Radio Central statt. In Kriens grunzen die Schweine und gackern die Hühner und der Getreideanbau wird präsentiert. In Ebikon wird sich eine Black-Angus-Mutterkuhgruppe präsentieren und wir bringen unseren Obstbau dem Konsumenten näher. Auf dem Bahnhofplatz präsentieren wir schliesslich den vielseitigen Beruf des Landwirts. Auf sämtlichen Plätzen wird eine Attraktion für die Kinder wie auch Unterhaltung und Verpflegung geboten.

Wir konnten schon einige Sponsoren finden und hoffen auf zusätzliche Zusagen. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten sind helfende Hände gesucht. Wer unseren Anlass unterstützen möchte melde sich bitte beim OK von Luzern muht! Die Unterstützung kann sein in Form von Natural sponsoring, mit Geld oder mit Anpacken auf einem der Plätze am Anlass selbst. OK-Präsi Hanspeter Renggli (079 301 31 16) oder Sponsoringverantwortlicher David Keller (079 461 97 08) nehmen Eure Zusagen sehr gerne entgegen. Nachfolgend ein paar Ideen, was uns alles unterstützen würde:

- Naturalienspenden für das Ländlerzmorege (regionale Produkte) wie Brot, Lebkuchen, Wähen, Süssmost, Käse, Trockenfleisch, Joghurt, Butter, Konfi und Honig
- Viehtransporte
- Sonnenblumen oder Mais für die Platzdekoration (inklusive Milchkanne)
- musikalische Unterhaltung auf den Plätzen (Ländler-Gruppen, Jodelgesang, Alphorn)
- Kinder-Trettraktoren und Bruder Maschinen (auch Occasion)
- Strohhallen klein
- Materialtransporte mit Traktor/Auto/Kipper/Anhänger/Kühlanhänger
- Druck/Verteilung von Flyern und Plakaten
- Anlass in Sozialmedien positiv bewerben...



Mit dem Anlass Luzern muht! realisieren wir eine hervorragende Imagekampagne und fördern in der Bevölkerung das Verständnis für die regionale Landwirtschaft.

Angela Spiess, OK LUMU

Kostenlose SMS-Erinnerung!



Anmelden: «start EV» an 722
 Abmelden: «stop EV» an 722

Veranstaltungen nie mehr verpassen!